



Alexandras Food Lounge

Marzipan Kränze



30 Stück

ZUTATEN

Teig:

- 250 g Mehl
- 125 g Butter (kalt, in Stückchen)
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Messerspitze Backpulver
- 25 g gemahlene Mandeln

Für die Marzipanmasse:

- 400 g Marzipanrohmasse
- 3 Eiweiß
- 1–2 EL Johannisbeergelee (leicht erwärmt, zum Bestreichen)
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Mandeln mischen.
2. Butter in Stückchen und das Ei zugeben, rasch zu einem glatten Teig verkneten (nicht zu lange!).
3. Teig in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten kühlstellen.
4. Teig 3 mm ausrollen und Kreise ausstechen.
5. Auf ein Backblech legen.
6. Marzipanrohmasse mit Eiweiß glatt rühren (am besten mit dem Handrührgerät). Gute 10 Minuten aufschlagen.
7. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
8. Kränze auf die noch nicht gebackenen Plätzchen spritzen.
9. In der Mitte etwas Johannisbeergelee geben.
10. Plätzchen ca. 8–10 Minuten bei **180 °C** backen, bis sie leicht Farbe annehmen.
11. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.